



## FICHA TÉCNICA

### FONDANT CHOCOLATE FESTPAN

#### DESCRIÇÃO

Fondant Chocolate para Coberturas.

#### FINALIDADE

Pasta açucarada com sabor característico de chocolate usada para cobrir produtos de confeitaria.

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, xarope de glucose de milho, água e cacau em pó.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pasta de cor marrom escuro brilhante.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente de fondant chocolate para cobrir os produtos desejados.

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar o Fondant Chocolate em uma panela;
2. Aquecer em banho maria até derreter;
3. Aplicar com pincel ou se preferir mergulhar a superfície do produto a ser decorado.



#### EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado contendo 4 sacos plásticos com 2 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 x 2 kg	20	6

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco e protegido da luz.

#### PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (1 colher de chá)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	67 kcal = 280 kJ	3 %	336 kcal
Carboidratos	17 g	6 %	86 g
Proteínas	0 g	0 %	0,5 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0,6 g
Sódio	1,6 mg	0 %	7,9 mg

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

#### CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
4 x 2 kg	165393

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 x 2 kg	7898264513670
2 kg	7898264514684